

Wochenkarte

Rindertartar klassisch

Tartar mit Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Essiggurkerl,
Paprika gerieben und Eigelb zum selbst mischen,
dazu ein Brotkörperl

130 g **17,90** 180 g **24,50**

Fleischpflanzerl

saftig gebratene, hausgemachte Fleischpflanzerl,
dazu Kartoffelstampf nach Omas Rezept,
wahlweise mit oder ohne Bratensaft

13,80

Holzfüllerbrot

mit Schinkenspeck, Tomaten, Zwieberl,
süß-saurer Peperoni
und Emmentaler überbacken

13,80

Spaghetti mit Garnelen

Spaghetti geschwenkt in Olivenöl,
mit Kirschtomaten, Rucola, geriebenem Parmesan
und Garnelen

18,50

Dessert

Mozartknödel

drei Knödel aus Topfenteig mit Nougatkern,
garniert mit Schlagsahne und frischem Obst

8,50

